



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİBER IZGARA

1 kilo çarliston biberi
3 Kaşık zeytinyağı
Yarım kahve fincanı sirke
Sarımsak
4 iri domates
2 çorba kaşığı rendelenmiş beyaz peynir
1 bağ kıyılmış dereotu

Kabuğu soyulmuş domatesler incecik kıyılır, zeytinyağını küçük bir tencerede kızdırılır sirke ve sarımsak atılır. Sirke tamamen kayboluncaya kadar 3 dakika çevrilir. Sonra domatesler katılıp 10 dakika pişirilir. Beyaz peynir ve dereotu katılarak ocaktan alınır. Biberleri ızgarada 4-5 dakika çevirerek pişirip kabukları soyulur, servis tabağına yerleştirilip, üzerine sosu dökülür.

[ML® Mamaleke için tıklayın](#)
